

Eviran ohje 16036/2



Kalastusalusten valvonta



Kalastusalusten valvonta

Sisältö

1	Yleistä	2
2	Määritelmiä	2
3	Lainsäädäntöä	3
4	Kalastustuotteet alkutuotannon tuotteina ja pienten määrien luovutus suoraan kuluttajalle	3
5	Alkutuotantoilmoitus	4
5.1	Alkutuotantoilmoituksen sisältö	5
6	Kalastusaluksen hyväksyminen pakastusalukseksi tai uivaksi jalostamoksi	5
7	Viranomaisvalvonta	6
7.1	Elintarvikevalvontaviranomaisen tiedonsaanti kalastusaluksista	7
8	Omavalvonnan kuvaus	8
9	Jäljitettävyyksivaatimukset: kirjanpito ja asiakirjat	8
10	Kalastusaluksia koskevat vaatimukset	9
10.1	Kalastusalusten rakenteelliset vaatimukset	9
10.2	Kalastusalusten toiminnalliset vaatimukset	10
11	Kalastusaluksella syntyvät sivutuotteet	11
12	Kalastustuotteiden purkamista ja maihinsiirtoa koskevat vaatimukset	11
13	Kalastustuotteiden varastointia ja kuljetusta koskevat vaatimukset	12

Viranomaisen toiminnan tulee perustua lainsäädännössä määriteltyyn toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee tarkoin noudattaa lainsäädännön vaatimuksia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin.

Tässä ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä, että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Suora lainaus lainsäädäntötekstistä on kirjoitettu *kursiivilla*. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Kalastusalusten valvonta

1 Yleistä

Kalastusalusten virallisesta elintarvikevalvonnasta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksessa (EY) N:o 854/2004 liitteessä III. Aluksia ja kalastussaaliin purkamista tulee tarkastaa säännöllisesti, jotta varmistutaan, että kalastustuotteita käsitellään asianmukaisesti ja että hygienia- ja lämpötilavaatimuksia noudatetaan.

Tätä ohjetta sovelletaan kalastusalusten viranomaisvalvontaan. Elintarvikevalvontaviranomaisen on valvottava, että toimija noudattaa lainsäädännössä asetettuja vaatimuksia.

Evira on laatinut erillisen ohjeen kalastustuotteiden valvontaa varten (Eviran ohje 16023), joka sisältää kalastustuotteiden asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaiseen viralliseen valvontaan kuuluvien asioiden lisäksi kalastustuotteiden lämpötilavaatimusten, pakkausmerkintöjen, kalastustuotteisiin käytettävien lisäaineiden ja savuaromien sekä kalastustuotteisiin käytettävän veden valvontaa koskevaa ohjeistusta.

Evira on laatinut erilliset ohjeet kalastustuotteiden tunnistamismerkinnöistä ja kalastustuotteiden mukana lähetettävistä asiakirjoista (Eviran ohje 16031) sekä elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonnasta (Eviran ohje 16030).

2 Määritelmiä

Elintarvikkeiden **alkutuotannolla** tarkoitetaan *alkutuotannon tuotteiden tuotantoa, kasvatusta ja viljelyä, myös sadonkorjuuta, lypsämistä ja kaikkia eläintuotannon vaiheita ennen teurastusta. Se sisältää myös metsästyksen, kalastuksen ja luonnonvaraisten tuotteiden keräämisen* ((EY) N:o 178/2002).

Kalastustuotteilla [tarkoitetaan] *kaikkia luonnonvaraisia tai viljeltyjä meren tai makean veden eläimiä (lukuun ottamatta eläviä simpukoita, eläviä piikkinahkaisia, eläviä vaippaeläimiä ja eläviä merikotiloja ja kaikkia nisäkkäitä, matelijoita ja sammakoita) sekä kaikkia niiden syötäviä muotoja, osia ja niistä saatuja tuotteita.* ((EY) N:o 853/2004 liite I kohta 3.1). Kalastustuotteita ovat esimerkiksi perkaamaton kala, fileoitu kala, savustettu kala, keitetyt ravut tai kalasäilyke.

Pakastusaluksella [tarkoitetaan] *alusta, jolla jäädytetään kalastustuotteita ja tehdään tapauksen mukaan tätä ennen asianmukaisia valmistelutehtäviä kuten verenlasku, pään poistaminen sekä sisälmysten ja evien poistaminen, joita seuraa tarpeen mukaan kääriminen tai pakkaaminen* ((EY) N:o 853/2004 liite I kohta 3.3.)

Uivalla jalostamolla [tarkoitetaan] *alusta, jolla kalastustuotteille tehdään yksi tai useampi seuraavista toimenpiteistä, jonka jälkeen tuote kääritään, pakataan ja tarvittaessa jäähdytetään tai jäädytetään: fileointi, viipalointi, nahan poistaminen, kuorien poistaminen, paloittelu tai jalostus* ((EY) N:o 853/2004 liite I kohta 3.2.)

3 Lainsäädäntöä

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviraston perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä
- Komission asetus (EY) N:o 931/2011 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyyksivaatimuksista.
- Neuvoston asetus (EY) N:o 1224/2009 yhteisön valvontajärjestelmästä ja siihen liittyvä komission toimeenpanoasetus (EY) N:o 404/2011
- Komission asetus (EY) N:o 1881/2006 tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009, muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysäännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta (sivutuoteasetus)
- Elintarvikelaki 23/2006
- Laki merellä toimivien kalastuskalastus- ja vesiviljelyalusten rekisteröinnistä (690/2010)
- Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 420/2011
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta 1368/2011
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 1369/2011
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden keräämisestä, kuljetuksesta ja hävittämisestä 1192/2011

4 Kalastustuotteet alkutuotannon tuotteina ja pienten määrien luovutus suoraan kuluttajalle

Elintarvikkeiden alkutuotannolla tarkoitetaan alkutuotannon tuotteiden tuotantoa, kasvatusta ja viljelyä ja myös kalastusta ((EY) N:o 178/2002, 3 art.).

Kalastustuotteiden alkutuotannolla tarkoitetaan elävien kalastustuotteiden viljelyä, pyyntiä ja keräämistä tarkoituksena niiden saattaminen markkinoille. Kalastuksessa alkutuotantoon kuuluvat myös kalastusaluksella tehtävät kalan teurastus, verenlasku, pään poistaminen, sisälmysten ja evien poistaminen sekä jäähdyttäminen ja kääriminen sekä peratun tai perkaamattoman kalan kuljetus alkutuotantopaikalta ensimmäiseen määränpäänä olevaan elintarvikehuoneeseen. ((EY) N:o 853/2004 liite III jakso VIII). Alkutuotannoksi katsotaan myös kalan perkaaminen jäältä tapahtuvan

kalastuksen välittömässä yhteydessä. Kalan perkaamisen jäällä katsotaan vastaavan kalan perkaamista aluksella.

Kalastuksen alkutuotannon tuotteita ovat esimerkiksi jäitetty, perkaamaton kala muovisäiliöissä tai solumuovilaatikoissa (styrox) sekä elävät kalat tai ravut, kokonaiset avaamattomat mätipussit tai aluksella perattu, jäitetty kala solumuovilaatikoissa.

Käärimisellä tarkoitetaan kalan sijoittamista kääreeseen tai päällykseen, joka on suoraan kosketuksissa tuotteeseen ((EY) N:o 852/2004). Kääreeksi katsotaan siis esimerkiksi muovisäiliö tai solumuovilaatikko.

Kalastaja voi alkutuotannon toimijana toimittaa alkutuotannon kalastustuotteita kala-alan laitoksiin, tukkuliikkeisiin ja vähittäiskauppaan (myymälät, ravintolat, suurtaloudet) ilman määrärajoitusta.

Alkutuotantoa on myös alkutuotannon tuotteiden pienten määrien luovuttaminen suoraan kuluttajille. Kalastaja voi toimittaa alkutuotannon tuotteena enintään 5000 kg kalastustuotteita suoraan lopulliselle kuluttajalle ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta tai laitoshyväksyntää. Jos kalastaja haluaa luovuttaa kalastustuotteita alkutuotannon tuotteina suoraan kuluttajalle enemmän kuin 5000 kg vuodessa, toimijalla on oltava tähän soveltuvat tilat ja toiminnasta on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus (VNa eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011 2 §).

5 Alkutuotantoilmoitus

Alkutuotannon toimijoiden tulee tehdä elintarvikelain (23/2006) 22 §:n mukainen ilmoitus alkutuotantopaikasta elintarvikevalvontaviranomaiselle. Kalastajat ovat alkutuotannon toimijoita, ja heidän tulee tehdä vaadittu ilmoitus toiminnastaan sille elintarvikevalvontaviranomaiselle, joka vastaa kalastusaluksen suunnitelmallisesta valvonnasta eli käytännössä kalasaaliin purkusataman tai purkupaikan kuntaan. Tämä mahdollistaa sen, että elintarvikevalvontaviranomaiset saavat tiedot toimialueillaan kalastavista/purkavista aluksista suoraan kalastajalta ja voivat valvoa aluksia suunnitelmallisesti. Jos purkusatamia on useita, niin ilmoitus tehdään pääsääntöisen purkusataman elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Jos elintarvikevalvontaviranomainen saa tiedon alkutuotannosta toiselta viranomaiselta (esimerkiksi kalastusalusrekisteristä) ja jos tiedot ovat oikeat ja riittävät, toimijan ei tarvitse tehdä 22 §:n mukaista ilmoitusta. Elintarvikevalvontaviranomaisen on kuitenkin ilmoitettava toimijalle saaneensa tiedot alkutuotantopaikasta toiselta viranomaiselta ja tarvittaessa pyydettävä lisätietoja suoraan toimijalta (22 § 2 mom.). Lisätietoja tarvitaan esimerkiksi, jos kalastaja luovuttaa kalastustuotteita suoraan kuluttajalle, joka on erikseen ilmoitettava alkutuotantoilmoituksessa.

5.1 Alkutuotantoilmoituksen sisältö

Alkutuotantoilmoituksen sisällöstä säädetään valtioneuvoston elintarvikevalvonnasta annetun asetuksen (420/2011) 2 §:ssä.

Alkutuotantoilmoituksesta on käytävä ilmi seuraavat tiedot:

- *toimijan nimi ja osoite sekä muut tarvittavat yhteystiedot*
- *toimijan yritys- ja yhteisötunnus, tilatunnus tai asiakastunnus taikka näiden puuttuessa henkilötunnus*
- *alkutuotantopaikan osoite ja tarvittaessa nimi*
- *tieto toiminnan luonteesta ja laajuudesta*

Aluksen mahdollinen rekisteritunnus (FIN) ja/tai nimi on ilmoitettava. Kalastajan kaikki alukset sekä jokaisen aluksen kalasaaliiden purkusatamat tai purkupaikat on ilmoitettava.

Jos kalastaja luovuttaa kalastustuotteita suoraan kuluttajalle, tästä on ilmoitettava alkutuotantoilmoituksessa.

Kalastajan ei tarvitse tehdä erikseen ilmoitusta itse tuottamiensa alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta pois alkutuotantopaikalta ensimmäiseen elintarvikehuoneistoon. Jos alkutuotannon tuotteita kuljettaa alkutuotantopaikalta muu elintarvikealan toimija kuin itse kalastaja, toimijan on tehtävä ilmoitus kuljetustoiminnastaan, ellei kuljetustoiminnasta ole ilmoitettu kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle muusta toiminnasta (esimerkiksi elintarvikehuoneistotoiminnasta) tehdyn ilmoituksen yhteydessä.

Ilmoitus uudesta toiminnasta on tehtävä ennen toiminnan aloittamista. Toimijan on myös ilmoitettava edellä luetelluissa tiedoissa tapahtuneista olennaisista muutoksista, toiminnan keskeyttämisestä yli vuodeksi sekä toiminnan lopettamisesta. Ilmoitus on tehtävä viimeistään muutosten tullessa voimaan.

6 Kalastusaluksen hyväksyminen pakastusalukseksi tai uivaksi jalostamoksi

Kalojen fileointi tai alkutuotannon tuotteiden jatkojalostus eivät ole alkutuotantoon kuuluvaa toimintaa. Jos kalastusaluksella käsitellään kaloja alkutuotantoon kuuluvan toiminnan lisäksi muilla tavoin, alus on alkutuotantopaikka, josta on tehtävä alkutuotantoilmoitus ja tämän lisäksi alus on hyväksyttävä laitokseksi.

Kaikkiin aluksiin sovelletaan asetuksen 852/2004 liitteen I mukaisia alkutuotannolle asetettuja vaatimuksia sekä liitteen II mukaisia kaikkiin elintarvikealan toimijoihin sovellettavia yleisiä hygieniavaatimuksia.

Jos kalastusaluksilla käsitellään (esimerkiksi fileoidaan, paloitellaan, jalostetaan, pakataan tai varastoidaan) tai pakastetaan kalastustuotteita, kalastusalus on hyväksyttävä joko uivaksi jalostamoksi tai pakastusalukseksi. Näihin sovelletaan asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson VIII luvun I, kohtien C ja D rakenteellisia ja laitteita koskevia vaatimuksia.

Kalastusaluksen hyväksyy laitokseksi sen kunnan elintarvikevalvontaviranomainen, jonka alueella toiminta aloitetaan. Elintarvikealan toimijan on haettava kirjallisesti aluksen hyväksymistä laitokseksi. Hyväksymishakemuksen sisällössä sovelletaan Vna 420/2011 4 §:ssä asetettuja vaatimuksia. Hakemuksen yhteydessä valvontaviranomaiselle on esitettävä kirjallinen omavalvontasuunnitelma (laitosasetus 1369/2011, liite 3).

Elintarvikealan toimijan on tiedotettava elintarvikkeen myynnistä tai muusta käsittelystä liikkuvassa laitoksessa niiden kuntien valvontaviranomaisille, joiden alueella toimintaa harjoitetaan (elintarvikelaki 23/2006 15 §, 15a §). Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen tulee tehdä ilmoitus hyväksymästään kalastusaluksesta Eviraan, joka ylläpitää rekisteriä hyväksytyistä kalastusaluksista. Tällä hetkellä (vuosi 2014) Suomessa ei ole yhtään laitokseksi hyväksyttyä kalastusalusta.

7 Viranomaisvalvonta

Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen valvoo alkutuotantoa toimialueellaan. Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen tulee tarkastaa kalastusaluksia ja saaliin purkamista suunnitelmallisesti ja säännöllisesti, jotta varmistutaan, että kalastustuotteita käsitellään asianmukaisesti ja että aluksilla ja purkamisen yhteydessä noudatetaan hygieni- ja lämpötilavaatimuksia. Elintarvikevalvontaviranomaisten on tarkastettava kalastustuotteiden aistinvaraista laatua. Evira on laatinut erillisen ohjeen kalastustuotteiden viranomaisvalvontaa varten (Eviran ohje 16023). Alusten, välineiden ja laitteiden puhtaus, henkilökunnan hygieeninen toiminta sekä varastointi- ja kuljetusolosuhteet on myös tarkastettava.

Kalastusalukset ovat liikkuvia alkutuotantopaikkoja ja yhdellä aluksella voi olla useita purkusatamia. Kalastusalusten tarkastukset suoritetaan pääsääntöisesti purkusatamassa tai muussa maihinsiirtopaikassa. Tarkastuksen tekee tällöin purkusataman kunnan elintarvikevalvontaviranomainen. Tarkastus on mahdollista tehdä myös vesillä kalastuksen aikana.

Paikallisella valvojalla on oikeus saada tietoja kalastusaluksien toiminnasta olemalla suoraan yhteydessä kalastajaan. Myös elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskusten (ELY-keskusten) tarkastajat tarkastavat merialueiden kalastusaluksia ja kalastussaaliita EU:n yhteisen kalastuspolitiikan jäljitettävyyssääntöjen mukaisesti. Kuntien kannattaa olla yhteydessä alueen ELY-keskusten kalatalousviranomaisiin ja kysyä heidän tarkastuskäytäntöjään ja tietoja kalastusalusten liikkeistä. Tarkastusajankohdat on mahdollista suunnitella yhteistyössä ELY-keskusten tarkastajien kanssa.

Alkutuotantopaikoilla tehtävät tarkastukset tulee ottaa huomioon kuntien elintarvikevalvontasuunnitelmissa. Valtakunnallisessa elintarvikevalvontaohjelmassa (EVO) ohjataan kuntia tarkastusten ohjeellisista ajoista ja määristä.

Valvontaa tulee suunnata sellaisiin kohteisiin, joissa ilmenee elintarvikeeturvallisuuteen liittyviä riskejä. Toiminnan laajuus ja luonne on otettava huomioon. Esimerkiksi eri pyyntitavat ja kalastusmäärät voivat vaikuttaa kalojen laatuun ja säilyvyyteen siten, että kaloja kuolee ja rikkoutuu pyydyksessä tai pyydystettäessä. Kalastajan tulee tarkastaa kalojen laatua aluksella ja laadultaan

heikentyneet kalat tulee poistaa saaliin joukosta. Jos aluksella perataan tai verestetään kalaa, tulee aluksessa olla puhtaat astiat/tilat ja välineet tätä varten. Kalastusaluksilla elintarvikeeturvallisuuteen liittyviä riskitekijöitä ovat esimerkiksi poikkeamat kalastustuotteiden säilytyslämpötiloissa, yleisessä puhtaudessa sekä kalastustuotteiden jäljitettävyyksvaatimuksissa (elintarvikelaki 23/2006 6 a).

Myös ahvenanmaalaisia kalastusaluksia tulee valvoa, jos ne purkavat kalastustuotteita mantereen satamissa. Suomen elintarvikevalvontaviranomaisten tulee valvoa ja tarkastaa myös muiden maiden kalastusaluksia, jos niistä puretaan kalaa Suomen alueella.

Jos tarkastuksissa ilmenee puutteita ja epäkohtia, valvontaviranomaisen on neuvoteltava toimijan kanssa ja tuotava esiin lainsäädännön vaatimukset sekä kehoitettava toimijaa korjaamaan epäkohdat tiettyyn päivämäärään mennessä ja valvottava, että tämä tehdään. Puutteiden korjaamisen valvomiseksi on tehtävä seurantatarkastuksia, jotta voidaan varmistua siitä, että epäkohdat on korjattu. Puutteista tulisi ilmoittaa myös aluksen muiden purkusatamien elintarvikevalvontaviranomaisille, jotka voivat myös tehdä seurantatarkastuksia ja valvoa, että havaitut puutteet on korjattu.

Valvontaviranomainen voi antaa määräyksiä ja kieltoja terveyshaittojen ehkäisemiseksi sekä kieltää kalastustuotteen luovuttamisen elintarvikkeeksi.

7.1 Elintarvikevalvontaviranomaisen tiedonsaanti kalastusaluksista

Laki merellä toimivien kalastus- ja vesiviljelyalusten rekisteröinnistä (690/2010) edellyttää kaikkien merellä kalaa myytäväksi pyytävien alusten rekisteröimistä. Kalastusalusrekisteriä pitävät maa- ja metsätalousministeriö sekä ne ELY-keskukset, joiden toimialue sijaitsee Suomen merialueen rannikolla (yhteensä 6 ELY-keskusta).

Elintarvikevalvontaviranomaisella on oikeus saada henkilötietoja sisältäviä tietoja valtakunnallisesta kalastusalusrekisteristä myös elintarvikkeita koskevan lainsäädännön noudattamisen valvontaa varten (laki merellä toimivien kalastus- ja vesiviljelyalusten rekisteröinnistä (690/2010) 2 § ja 24 §, elintarvikelaki 23/2006 83 §).

Läänineläinlääkärit ja kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset voivat saada tietoja kalastusalusrekisteristä valvontaa varten. Tiedonluovutuspyyntö perusteluineen osoitetaan maa- ja metsätalousministeriöön elinkeinokalatalousyksikköön.

ELY-keskukset pitävät rekisteriä myös sisävesillä kalastavista kalastusaluksista, mutta rekisteri ei ole täysin kattava, koska sisävesialueiden kalastusalusten rekisteröityminen ei ole pakollista. Alukset rekisteröidään aluksen omistajan kotipaikan mukaan määräytyvään ELY-keskukseen. Sisävesiä koskevasta rekisteristä tiedot pyydetään suoraan paikalliselta ELY-keskuksetta. Tietoja luovutettaessa sovelletaan julkisuuslakia ja henkilörekisterilakia.

8 Omavalvonnän kuvaus

Alkutuotannon toimijan on laadittava kirjallinen kuvaus omavalvonnasta. Omavalvonnän kuvausta laadittaessa on huomioitava alkutuotannon ja siihen liittyvien toimintojen luonne ja laajuus. Toiminnan muuttuessa kuvausta on muutettava ja täydennettävä. Kansallisia Eviran arvioimia hyvän käytännön ohjeita noudattamalla voi korvata omavalvonnän kuvauksen tai osan siitä (elintarvikelaki 23/2006 19 §, alkutuotantoasetus 1368/2011 4 §).

Kirjallista omavalvonnänkuvausta ei vaadita, jos alkutuotannon toimija luovuttaa kalastustuotteita alkutuotannon tuotteina alle 5000 kg vuodessa ainoastaan suoraan kuluttajalle (alkutuotantoasetus 1368/2011 liite 3 luku 2).

Kalastusaluksen omavalvonnänkuvauksessa toimija kuvaa kirjallisesti kalastustuotteiden käsittelyyn liittyvät toimintatapansa. Joissakin tapauksissa toimintatavat voivat olla hyvinkin yksinkertaisia, eikä kuvauksen tarvitse kaikilta osin olla kirjallinen (esimerkiksi puhtaanapidon osalta). Tällöin omavalvonnän valvonta toteutetaan haastatteleamalla toimijaa ja toteamalla tilanne.

Alkutuotannon yleisistä hygieniavaatimuksista on säädetty asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä I ja kalastustuotteille asetetuista erityisvaatimuksista asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III. Kalastajan on toimittava omavalvonnän kuvauksensa mukaisesti kalojen hygieenisen käsittelyn, vaadittujen lämpötilojen, jäljitettävyyden sekä tilojen puhtaanapidon osalta. Kalojen jäljitettävyyteen liittyvät vaatimukset, kalastustuotteiden käsittely aluksella, tilojen, laitteiden, säiliöiden ja alusten puhtaanapito ja desinfiointi, veden laadun valvonta, jätteiden keräys ja hävittäminen sekä tuhoeläinten torjunta olisi kuvattava. Myös saaliin purkamiseen, maihinsiirtoon, varastointiin ja kuljetukseen liittyvät toimenpiteet olisi kuvattava.

Alkutuotannon toimijoilta ei vaadita omavalvonnän kirjauksia eli edellä kuvattujen toimintojen toteuttamisista ei tarvitse pitää kirjaa. Toimijoilta, jotka harjoittavat pienimuotoista rannikkokalastusta ja harjoittavat toimintaansa vain lyhyinä, alle 24 tuntia kestävinä jaksoina, ei edellytetä myöskään kirjanpitoa elintarvikkeiden vaarojen hallitsemiseksi. ((EY) N:o 853/2004 liite III jakso VIII kohta 3, (EY) N:o 852/2004 liite I A osa kohta 7).

9 Jäljitettävyytvaatimukset: kirjanpito ja asiakirjat

Kalastajan on pidettävä kirjaa seuraavista tiedoista: kalastustuotteen nimi, määrä, pyyntipäivä, toimituspäivä, tiedot mahdollisista markkinoille saattamisrajoituksista (esimerkiksi dioksiinirajoitukset), sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään yksi vuosi. Samat tiedot on myös toimitettava vastaanottavalle elintarvikealan toimijalle (elintarvikelaki 23/2006 19 §, alkutuotantoasetus 1368 /2011 5 -6 §, liite 2 luku 3).

Edellä mainittuja tietoja ei tarvitse toimittaa silloin, kun kalastaja luovuttaa kalastustuotteet suoraan kuluttajalle.

Evira on laatinut erillisen ohjeen kalastustuotteiden tunnistamismerkinnöistä ja kalastustuotteiden mukana lähetettävistä asiakirjoista (Eviran ohje 16031).

ELY-keskukset valvovat kalastustuotteiden jäljitettävyysohjeiden noudattamista kalastusalusten saaliiden purkamisen yhteydessä (elintarvikelaki 17 § 2 mom ja 34 §).

10 Kalastusaluksia koskevat vaatimukset

10.1 Kalastusalusten rakenteelliset vaatimukset

Kalastusalusten rakenteellisista ja laitteita koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III, jakson VIII luvussa I kohdissa A-D.

Asetuksessa säädetään kaikkia aluksia koskevia vaatimuksia (kohta A) sekä erityisiä vaatimuksia aluksille, joissa tuoreita kalastustuotteita voidaan säilyttää aluksilla yli vuorokauden ajan (kohta B).

Jos kalastusaluksilla käsitellään (esimerkiksi fileoidaan, paloitellaan, jalostetaan, pakataan tai varastoidaan) tai pakastetaan kalastustuotteita, kalastusalus on hyväksyttävä joko pakastusalukseksi tai uivaksi jalostamoksi, joihin sovelletaan asetuksen (EY) N:o 853/2004 kohtien C ja D rakenteellisia ja laitteita koskevia vaatimuksia.

Kaikkia aluksia koskevat seuraavat vaatimukset (luku I, kohta I A):

- 1. Alusten on oltava siten suunniteltuja ja rakennettuja, ettei pilssivesi, jätevesi, savu, polttoaine, öljy, rasva tai muu haitallinen aine aiheuta tuotteiden saastumista.*
- 2. Pintojen, joihin kalastustuotteet ovat kosketuksissa, on oltava soveltuvaa ruostumatonta, sileää ja helposti puhdistettavaa materiaalia. Pinnoitteiden on oltava kestäviä ja myrkyttömiä.*
- 3. Laitteiden ja kalastustuotteiden käsittelyssä käytettyjen materiaalien on oltava valmistettu helposti puhdistettavasta ja desinfioitavasta ruostumattomasta materiaalista.*
- 4. Jos alukset ottavat vettä käytettäväksi kalastustuotteisiin, vesi on otettava sellaisesta kohdasta, että vältetään saastuminen veden hankinnassa.*

Esimerkkejä veden laatua selvästi heikentävistä tekijöistä ovat syanobakteerien esiintymät, roskat ja öljypäästöt.

Aluksella on oltava riittävä määrä astioita, kansia ja suojia kalojen, perkuujätteiden, puhtaan veden ja jään säilyttämistä varten.

Vaatimukset aluksille, jotka on suunniteltu ja varustettu siten, että tuoreita kalastustuotteita voidaan säilyttää niillä yli vuorokauden ajan (luku I, kohta I B):

- 1. Aluksilla, jotka on suunniteltu ja varustettu siten, että kalastustuotteita voidaan säilyttää niillä yli vuorokauden ajan, on oltava ruumat, tankit tai säiliöt kalastustuotteiden varastointiin VII luvussa säädetyissä lämpötiloissa.*

2. *Tilat on erotettava konehuoneista ja miehistön tiloista riittävän tiiviillä väliseinillä varastoitujen kalastustuotteidensaastumisen estämiseksi. Kalastustuotteiden varastointiin käytettyjen tilojen ja säiliöiden on varmistettava tuotteiden säilyminen tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa ja tarvittaessa varmistettava, että sulanut vesi ei jää kosketuksiin tuotteiden kanssa.*

3. *Aluksissa, jotka on varustettu siten, että niissä voidaan jäähdyttää kalastustuotteita jäähdytetyssä puhtaassa merivedessä, tankeissa on oltava laitteet, joiden avulla voidaan varmistaa tasainen lämpötila koko tankissa. Laitteilla on voitava saavuttaa sellainen jäähdytysnopeus, että kalojen ja puhtaan meriveden sekoituksen lämpötilaksi varmistetaan enintään 3 °C kuuden tunnin kuluessa ja enintään 0 °C 16 tunnin kuluessa lastauksesta, ja niillä on voitava valvoa ja tarvittaessa kirjata lämpötiloja.*

Aluksella on pidettävä kirjaa veden lämpötilasta, jos elintarvikkeeksi tarkoitettuja kalastustuotteita säilytetään aluksella yli 24 tuntia. Lämpötilan seurantakirjapidon perusteella valvoja voi tarkastaa, että jäähdytysnopeus ja veden lämpötila ovat asetuksen mukaiset.

10.2 Kalastusalusten toiminnalliset vaatimukset

Kalastustuotteiden hyvän laadun varmistamiseksi on tärkeää, että toiminta kalastusaluksilla on suunniteltu niin, että kalan jäähtyminen alkaa mahdollisimman pian. Jäähdytysveden on oltava riittävän kylmää ja mahdollisimman puhdasta koko ajan. Käytettävä meri- tai järvi- tai järvivesi on otettava kohdasta, jossa ei ole epäpuhtauksia tai muita tekijöitä, jotka voivat heikentää kalojen laatua. Esimerkkejä veden laatua selvästi heikentävistä tekijöistä ovat syanobakteerien esiintymät, roskat ja öljypäästöt. Veden ja jään kuljetukseen, varastointiin ja valmistamiseen käytettävät säiliöt, laitteet ja järjestelmät (esimerkiksi jääkoneet) on puhdistettava riittävän usein.

Kaloja on käsiteltävä vain puhtailla välineillä ja puhtaissa astioissa tai säiliöissä. Kalojen käsittelyyn käytettävät välineet, säiliöt ja tilat on puhdistettava talous- tai luonnonvedellä jokaisen pyyntikerran jälkeen.

Kalojen pintavaurioituminen vaikuttaa kalan säilyvyyteen ja laatuun. Kaloja on käsiteltävä niin, etteivät kalat vaurioidu.

Evira suosittelee, että yli 500 g painoiset pyydetyt kalastustuotteet viivytyksettä tainnutetaan ja verestetään mahdollisimman pian jo kalastusaluksella.

Kalastusalusten hygieniavaatimuksista on säädetty asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III, VIII jakson luvussa I, kohdassa II. Puhdas vesi on määritelty asetuksen (EY) N:o 852/2004 artiklassa 2.

Kaikkia aluksia koskevat seuraavat hygieniavaatimukset (luku I, kohta II):

1. *Silloin kun aluksilla olevia kalastustuotteiden varastointiin varattuja tiloja tai säiliöitä käytetään, ne on pidettävä puhtaina, huollettuna ja hyväkuntoisina. Ne eivät varsinkaan saa olla saastuneita polttoaineesta tai pilssivedestä.*

2. Alukselle ottamisen jälkeen kalastustuotteet on suojattava mahdollisimman pian saastumiselta ja auringon tai muun lämmönlähteen vaikutuksilta.

3. Kalastustuotteita on käsiteltävä ja ne on varastoitava siten, että vältetään tuotteiden ruhjoutuminen. Suurien tai käsittelijää mahdollisesti vahingoittavien kalojen siirrossa käsittelijät voivat käyttää teräviä välineitä, edellyttäen ettei näiden tuotteiden liha mitenkään vaurioidu.

4. Muille kuin elävinä pidettäville kalastustuotteille on tehtävä jäähdyttäminen niin pian kuin mahdollista lastauksen jälkeen. Silloin kun jäähdyttäminen ei ole mahdollista, kalastustuotteet on purettava aluksesta mahdollisimman pian.

5. Silloin kun kaloilta poistetaan pää ja/tai sisälmykset aluksella, nämä toimenpiteet on toteutettava hygieenisesti mahdollisimman pian pyynnin jälkeen ja tuotteet on pestävä välittömästi ja läpikotaisin. Tällöin sisälmykset ja osat, joista saattaa aiheutua vaaraa kansanterveydelle, on vietävä pois niiden läheisyydestä mahdollisimman pian ja pidettävä erillään ihmisravinnoksi tarkoitetuista tuotteista. Ihmisravinnoksi tarkoitettut maksat ja mäti on säilytettävä jään alla, lämpötilassa, joka on lähellä jään sulamislämpötilaa, tai jäädytettävä.

6. Silloin kun säilykkeeksi tarkoitettuja kokonaisia kaloja jäädytetään suolavedessä, tuote on saatava enintään – 9 °C:n lämpötilaan. Suolavesi ei saa olla saastumislähde kalalle.

11 Kalastusaluksella syntyvät sivutuotteet

Jos aluksella perataan kalaa, perkaus- ja muut jätteet on pidettävä erillään elintarvikkeiksi tarkoitetuista kalastustuotteista omissa astioissaan. Kalastuksen yhteydessä syntyvään perkuujätteeseen ei sovelleta sivutuotelainsäädännön vaatimuksia, vaan ne voidaan hävittää merellä. Jos kaloissa tai perkuujätteessä on merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvasta taudeista (esimerkiksi loiset), kuuluvat ne kuitenkin sivutuotelainsäädännön mukaisesti sivutuoteluokkaan 2 ja ne on tuotava maihin ja hävitettävä tai käsiteltävä sivutuoteasetuksen (EY) N:o 1069/2009 mukaisesti.

Kaloista syntyviä luokan 2 ja 3 sivutuotteita voi toimittaa hyväksytylle kompostointi- tai biokaasulaitokselle tai haudata maahan. Kalastusaluksista peräisin olevat perkuujätteet ja kalastustuotteet, joilla ei ole käyttöä elintarvikkeina ja joissa ei ole merkkejä tarttuvista taudeista, voi toimittaa rehukäyttöön. Rehukäyttöön soveltuvat myös kalat, joiden ei katsota kelpaavan elintarvikekalaksi liian pienen kokonsa, rikkinäisyytensä tai lajinsa takia.

12 Kalastustuotteiden purkamista ja maihinsiirtoa koskevat vaatimukset

Kalastustuotteiden purkamisesta aluksesta ja maihinsiirrolle liittyvistä vaatimuksista säädetään hygieniasäätöasetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III, jakson VIII luvussa II.

Maihinsiirron yhteydessä tehtävässä aistinvaraisessa tarkastuksessa varmistetaan, että kalastustuotteet ovat aistinvaraisten ominaisuuksien perusteella elintarvikekeksi sopivia. Tällaisia aistinvaraisia ominaisuuksia ovat esimerkiksi kalan ulkonäkö, haju ja

tarvittaessa rakenne. Tuoreen kalan silmät ovat kirkkaat ja hieman ulkonevat. Pinta on ehyt, iho kiiltävä tai tasaisen limakerroksen peittämä. Kidukset ovat helakanpunaiset. Kun kalasta on laskettu veri, kidukset ovat vaaleanpunaiset. Jäissä jäähdytetyllä kalalla kidukset ovat harmaanpunaiset. Tuore kalan haju on raikas ja liha on kimmoisaa.

Kalastustuotteet eivät saa vaurioitua tai joutua alttiiksi saastumiselle, kun ne puretaan ja siirretään aluksesta maihin. Kalastustuotteiden kanssa kosketuksiin joutuva lastinpurku ja maihinsiirto -kalusto on oltava helposti puhdistettavaa ja desinfioitavaa materiaalia ja lisäksi kalusto on pidettävä hyvässä kunnossa ja puhtaana. Purku- ja maihinsiirtotoimet on suoritettava mahdollisimman nopeasti ja kalastustuotteet on siirrettävä viipymättä suojattuun tilaan lähelle sulavan jään tai muuhun säädettyyn lämpötilaan. Kalastustuotteiden purkamisessa ei tule käyttää välineitä tai menetelmiä, jotka tarpeettomasti vahingoittavat kalastustuotteiden syötäviä osia.

13 Kalastustuotteiden varastointia ja kuljetusta koskevat vaatimukset

Kalastustuotteiden varastoinnista säädetään asetuksen EY N:o 853/2004 luvussa VII ja kuljetuksesta luvussa VIII sekä MMM:n alkutuotantoasetuksen 1368/2011 liitteessä 2, kohdassa 3.

Jos jäähdyttämistä ei voida tehdä aluksella, muut kuin elävinä pidettävät tuotteet (kuten ravut) on jäähdytettävä niin pian kuin mahdollista ja varastoitava lämpötilassa, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa ja säilytettävä ja kuljetettava tässä lämpötilassa. Kalastustuotteet eivät saa jäätyä. Tämä on huomioitava erityisesti vuodenaikoina, jolloin ilman lämpötila on alle 0 °C. Elävinä pidettävät kalastustuotteet (kuten ravut) on säilytettävä ja kuljetettava sellaisessa lämpötilassa ja olosuhteissa, joista ei aiheudu haittaa elintarvikkeiden turvallisuudelle tai säilyvyydelle. Elävien eläinten hyvinvoinnista on myös huolehdittava. Evira on laatinut erillisen ohjeen elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonnasta (Eviran ohje 16031).

Kalastustuotteiden käärimisestä ja pakkaamisesta säädetään asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III, jakson VIII luvussa VI. Pakkausmateriaali ei saa aiheuttaa tuotteen saastumista ja pakkausmateriaali on myös säilytettävä siten, että sille ei aiheudu saastumisriskiä. Pakkausmateriaalien on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa helposti desinfioitavia.

Pääsääntöisesti kaloja on varastoitava purkamisen jälkeen rannassa joko hyväksytyssä varastolaitoksessa tai kala-alan laitoksessa. Tästä voi poiketa, jos kaloja toimitetaan pieniä määriä (enintään 5000 kg vuodessa). Tällöin kaloja on mahdollista lyhytaikaisesti (enintään 12 tuntia) säilyttää suojatussa tilassa jäitettyinä, ennen niiden toimittamista ensimmäiseen määränpäänä olevaan elintarvikehuoneistoon tai suoraan kuluttajalle.

